

Ensimmäiseen maailmansotaan saakka oli lehdissämme joulun alla runsaasti mainoksia, joissa alkoholijuomien maahantuojat tarjosivat ostavalle yleisölle "aitoja" ja "väärentämättömiä" viinejään. Vielä silloin siis piti asiakkaan olla varuillaan, ettei olisi saanut nautittavakseen epäperäisiä tuotteita.

Nykyisin ilmestyy lehtiin tasaisin väliajoin ehkä paisuteltujakin uutisia viininväärennyksestä. Silloin tällöin joku kirjoittaja repäisee vaatteensa kuultuaan, että viinin valmistuksen yhteydessä käytetään kemikaaleja, jotka sellaisinaan (mutta vain suurin annoksin nautittuina) saattavat olla suorastaan myrkyllisiä. Ja onhan meille joskus kantautunut ulkomailta tietoja törkeistäkin tapauksista. Luonnollisesti on tärkeätä, että lehdistö suorittaa jatkuvasti kontrollia myös viinin valmistukseen ja kauppaan liittyvissä kysymyksissä.

Mutta onko suomalainen viininnauttaja nyttemmin turvassa? Koetan vastata tähän kysymykseen sivullisena, tavallisena kuluttajana, oman tuntemukseni perusteella. Ehkä kokemukseni on vähäinen, mutta olen melko paljon matkustanut ja oleskellut ns. viinimaissa eikä kukaan ole vielä syyttänyt minua raittiuden ylenmääräisestä liioittelustakaan.

## *Vesi ja viini*

Väärä raha on melkein pä yhtä vanha kuin raha, viinin manipulointi yhtä vanha keksintö kuin viini. Paperirahan kaudella painattaa rikastumishaluinen väärä set-

leitä ja valtio pitää inflaation avulla huolen velkojensa lyhentämisestä. Nykyaikainen kemia tarjoaa mahdollisuuden "kasvattaa viiniä kellarissa", ja lähinnä inflaatioon verrattava keino on yksinkertaisin ja houkuttelevin manipulointimenetelmä: veden lisääminen viiniin.

Jo muinaiset roomalaiset. . . Ensimmäisiä selvityksiä viinin väärentämismahdollisuuksista tapaamme Pliniuksella. Hän puhuu myös suolaisista viineistä, jollaisia antiikin aikana käytettiin mm. lääkintätarkoituksiin. Niitä valmistettiin lisäämällä merivettä viiniin, joka sitten "kypsyi nopeasti ja sai miellyttävän aromin". Plinius kertoo niin ikään, kuinka tämä viinityyppi keksittiin: Orja oli salaa vrottanut isäntänsä tynnyriä ja vajauksen peittääkseen lisännyt siihen merivettä. Pari vuosisataa sitten saksalainen aforistikko Lichtenberg totesi: Reinin- ja moselviinit ovat parhaita silloin, kun niihin virtaa Reiniä ja Moselia niin vähän kuin mahdollista.

Antiikin aikana sekoitettiin hyvin usein viiniin vettä, joko viinin laimentamiseksi tai ehkä ennen muuta huonon maun korjaamiseksi. Ja miksi ei isäntäkin joskus jatkanut viiniä vedellä, olihan se aina kotiin päin, ellei sitten vesi sattumalta ollut kalliimpaa kuin viini. Kerrotaan näet, että joskus viidennellä vuosisadalla viini olisi Ravennassa ollut halvempaa kuin hyvä vesi. Asiakkaalla oli siis täysi syy närkästykseen, jos kapakoitsija ei sekoittanut tarpeeksi hyvää vettä janojuomaan.

Veden lisääminen on yleinen tapa

vieläkin. Aina ei matkailija pahastu, vaikka roomalainen ravintoloitsija itse on jo ennen tarjoamista hillinnyt Castellien viinin tulta tilkkasella vettä. Meillä Alko ei myy asiakkailleen avoviiniä, joten veden lisääminen jää jokaisen kuluttajan omaksi huoleksi. Tällainen laimennus saattaa olla joskus paikallaankin käytettävässä viiniä tavallisena pöytäjuomana, tuskin kuitenkaan valioviinejä nautittaessa.

Vilpillinen vesikäsitteily lienee ollut menneinä aikoina melko tavallinen. Ajomiehet ja laivurit, joiden huolena viininkuljetus yleensä oli, ajattelivat varmaan vanhan viisauden mukaisesti, ettei riittä tappavan härjän suuta pidä sitoa. Tynnyrien vajuus täytettiin vedellä, ja paha tapa levisi niin laajalle, että Henrik II lopulta uhkasi hairahtuneita hirsipuulla.

### *Viini ja laki*

Kun viininviljely rupesi kansainvaellusten jälkeen uudelleen elpymään, syntyi myös alkeellinen viinilainsäädäntö. Tavallisesti siihen antoi sysäyksen vallanproosallinen hallinnollinen tarve: verotus. Omia määräyksiään saattoivat voimaan jo langobardikuninkaat, ja sittemmin Kaarle Suuri otti kapitulaareihinsa viiniä ja sen myyntiä koskevia määräyksiä. Hirsipuulla uhannut Henrik II, joka hallitsi Ranskaa 1500-luvun puolivälissä, ei suinkaan ollut ensimmäinen viininpilajien vastustaja. Jo edellisen vuosisadan loppupuolella oli Saksan keisari Fredrik III säätänyt väärentäjille ankarat rangaistukset: ensimmäisellä kerralla syylistä ruoskittiin, toisella kerralla häneltä katkaistiin käsi ja kolmannella kerralla kaula. Tietääkseni tämä lainsäädäntö ei ole enää voimassa, niin kuin ei ole enää pystyssä Saksan kansan pyhä roomalainen keisarikuntakaan.

Jo verraten varhain tukittiin laittoman viinintuotannon mahdollisuudet suhteellisen tehokkaasti silloiset olot huomioon ottaen. Siten esimerkiksi Ranskan viinilainsäädännön perusta on verraten vanha. Niinpä Bordeaux'n häly herättäneen

oikeusjutun yhteydessä syyte nostettiin Napoleonin koodeksin mukaan ja sakot määrättiin lain perusteella, joka tämän vuosisadan alussa oli säädetty vesitetyn maidon myyjien rankaisemiseksi.

Mutta aukkoja aina on, ja jokainen oikeusjuttu niitä tavalla tai toisella paljastaa. Lainsäätäjät koettaa parhaansa mukaan reikiä tukkia, mutta toisaalta ihmisen kekseliäisyys ja nykyaikainen tekniikka tuntuvat antavan vilpillisille yhä uusia mahdollisuuksia. Houkutus turvautua keinotekoisiiin menetelmiin on nykyisin niin suuri, että esimerkiksi Ranskassa on saatettu voimaan jo runsaat puolituhatta viinilakia ja -asetusta, siis mahtavampi Corpus kuin se, jonka turvin Justinianus hallitsi koko Itä-Rooman imperiumia. Paitsi varsinaisia väärinkäytöksiä kuuluu lainsäädännön alaan monia määräyksiä sallituista lisäaineista, alkuperää koskevia sääntöjä, ohjeita laatuviinien enimmäistuotannosta hehtaaria koh- ti jne.

Houkutus turvautua vilpillisiin keinoihin syntyy silloin, kun kustannuksia pitäisi kilpailun vuoksi alentaa, kun tarjonta ei vastaa kysyntää tai kun hinta jostakin muusta syystä kiipeää korkealle. Viime vuosien taloudelliset spekulatiot lienevät aiheuttaneet hämminkiä esimerkiksi Bordeaux'ssa, ja luultavasti tätä taustaa vasten on katsottava muutama vuosi sitten sattuneita väärinkäytöksiä. Amerikkalainen, englantilainen ja japanilainen pääoma pyrki tunkeutumaan viinimarkkinoille, ja se herätti vastustamattomia kiusauksia. Oikeusjutussa lienee kylä ollut mukana myös sisäpoliittisia teki- jöitä.

### *Alkuperän tarkkailu*

Menneinä aikoina Ranskassa kuulemma juotiin Beaujolais'n viiniä enemmän kuin tuo alue pystyi tuottamaan. Vielä sodan jälkeen lähes kaikki Italiassa tarjoiltu punaviini oli chiantia. Laatuviinien valmistajat ovat kuitenkin ryhtyneet puolustamaan tuotteitaan harhaanjohtavia tyyppinimityksiä vastaan. Vanhat tunne-

tut merkit olivat vaarassa menettää maineensa, kun aidot tuotteet joutuivat hinnaltaankin kilpailemaan epäperäisten kanssa. Tässä tuli tuottajien tueksi lainsäätäjä. Nytemmin ovat voimassa lähes kaikkialla tarkat määräykset siitä, missä ja miten valmistettu viini ansaitsee laatu-takuun, jota Ranskassa luonnehditaan nimityksellä *appellation d'origine contrôlée*, tarkistettu alkuperänimitys. Lisäksi on vielä joukko hienojakoisempia laadun luonnehdintoja. Entistä vaikeammaksi on käynyt kaupata mitä tahansa juomaa tunnettua nimeä ja sen markkina-arvoa hyväksi käyttäen. Nämä merkinnät suojaavat jo melko hyvin maailmalla matkailevaa viininystävää.

Nytemmin on etiketeistä tullut monin paikoin oma tieteenalansa. Niistä voi asiaan perehtynyt lukea nauttimansa viinin historian. Etiketeissä eräät sanat ovat kiellettyjä, eräät pakollisia kunkin maan lainsäädännöstä riippuen. Ne eivät ole vain ilo silmälle, ne ovat kuin pian alkavan näytelmän ohjelmaesite.

Ranskassa viimeksi kohua herättäneeseen viinijupakkaan antoi muuten aiheen lähinnä piittaamattomuus alkuperäsäännöksistä. Tapaus kyllä osoitti, että tässä suhteessa viranomaisten valppaus on paikallaan. Ja he osasivatkin olla varuillaan, sillä tietävästi ainoatakaan Bordeaux'n alueen ulkopuolelta tullutta erää ei päässyt markkinoille aidon etiketin suojissa. Rangaistukset olivat ankarat, mutta ankarin seuraamus asianomaisen viiniliikkeen kannalta oli luonnollisesti julkisen sanan nostama häly. Mainittakoon, että kyseenalainen erä oli vähäinen koko seudun tuotantoon verrattuna, vain noin 0,3 %. Pian väärinkäytösten paljastumisen jälkeen tapahtunut hintojen lasku ei johtunut kuitenkaan jupakasta vaan siitä, että edellisinä vuosina Bordeaux'n tienoilla liikkunut spekulatiopääoma ha-keutui muihin kohteisiin.

Viinien sekoittaminen, leikkaaminen, on sinänsä kuulunut asiaan kautta aikojen. Heikkoluonteisia viinejä voidaan kohentaa yhdistämällä niitä laadukkaampiin. Täten syntynyt uusi viini saattaa olla

jopa ehompi kuin mikään siihen käy-tyistä lähtöeristä yksinään. Varsinkin aromia ja makua voidaan täten huomattavasti parantaa, niin myös säilyvyyttä. Ikävät vivahteet voivat muuttua miellyttävämmiksi miedontuessaan seoksen osina. Täten saadaan myös tavalliset viinit pysymään tasaisina vuodesta toiseen, ja tällaisiahan ovat monet Suomessakin käytetyt viinilaadut. Toinen on tilanne vuosikertojen kohdalla, eivätkä *appellation contrôlée* -säännösten alaiset viinit saa viettää häitä muiden kuin samalla alkuperäalueella kasvaneiden kanssa. Epäsäätyinen avioliitto on kielletty valio-viineiltä.

### *Lisäaineet*

Lisäaineiden käyttö viinin valmistuksen yhteydessä on niin ikään vanha ilmiö. Jo muinaisessa Kreikassa lisättiin heiveröisiin viineihin pihkaa säilyvyyden parantamiseksi, ja niinhän siellä valmistetaan retsinää vieläkin. Pihkan makua saivat viinit antiikin aikana myös siitä, että ruukkujen halkeamat ja raot usein tukittiin pikeämällä. Roomalaiset lienevät oivaltaneet käyttää rikkiä sekä amforoiden desinfioimiseen että jälkikäymisen lopettamiseen. Ehkäpä he käytännön koke- muksesta olivat jo havainneet senkin, että rikki sitoo pahanmakuisia osasia. Käymisprosessia pystyivät vanhan ajan viinivalmistajat säännöstelemään erinäisin lisäainein. Makeuttamista varten he saattoivat panna seokseen esimerkiksi hunajaa, ja roomalaiset arvostivatkin usein viiniä makeuden perusteella. Sokeri oli aikoinaan suhteellisen kallis mauste, mutta kun sen hinta uusien valmistusmenetelmien ansiosta sittemmin huomattavasti laski, se tuli korvaamaan käymisprosessin edistäjänä jotkut vaarallisemat kemikaalit. Nykyisin on sallittu eräillä viinialueilla sokerin lisääminen käymisen nopeuttamiseksi ja alkoholipitoisuuden kohottamiseksi.

Meidän päivinämmä viinikemia on ehtinyt niin pitkälle, että useiden lisäaineiden käyttö on vakiintunut. Jokainen viinimaa

on tarkoin säännöstelty, millaisin kemikaalein ja millaisin enimmäisannoksien viiniä saadaan manipuloida. Määrät ovat tavallisesti aivan minimaaliset. Joutuakseen kärsimään tuotteisiin liittyvistä varsinaisista lisäaineista pitäisi nauttijan juoda viiniä kerrallaan sadoin litroin. Alkoholit tekisi hänestä kuitenkin vainajan jo kokeen alkuvaiheessa. Joku on saattanut närkästyä vaikkapa rikin käytöstä viininvalmistuksen yhteydessä, mutta tavallisesti hän ei ole huolestunut siitä monin verroin suuremmasta annoksesta, jonka hän saa sytyttäessään tulitukilla savukkeeseen. Ankaraksi tosiasiaksi jää: jos valmistuksen yhteydessä ei saa lainkaan käyttää rikkiä, loppuu kauppaan tarkoitetun viinin tuotanto siihen.

Nyttemmin ovat sallitut lisäaineet ja kemikaalit standardisoitu. Olen selaillut hieman muutamien viinimaiden (Ranska, Saksan liittotasavalta, Espanja, Neuvostoliitto jne.) lainsäädäntöä ja havainnut, että sallitut lisäaineet ovat yleensä kaikkialla samoja. Niiden lukumäärä on parinkymmenen paikkeilla. Voinemme siis todeta, että eri maiden viinilainsäädäntö on tässä suhteessa melko yhdenmukainen.

Ryhtymättä maallikkona ja kemiaan perehtymättömänä kartoittamaan lisäaineiden käyttöä tyydyn vain toteamaan, että niiden tarkoituksena on tuotteiden laadun parantaminen. Eräät kemikaalit estävät viiniä sakkautumasta ja tekevät sen kirkkaammaksi, ellei pelkkä suodatus ole riittävä keino. Täten viinin esteettinen puoli paranee, onhan miellyttävämpää nauttia kirkasta kuin sameaa viiniä. Eräitä kemikaaleja lisätään viiniin hapettumisen estämiseksi, eräät taas poistavat liukahapoisuutta tai pahoja makuja, eräät ehkäisevät jälkikäymisen. Mutta aina on kaiketi kysymyksessä laadun parantaminen.

On puristeja, jotka haluavat poistaa viinin valmistuksesta kaikki keinotekoiset parannusmenetelmät. Varmasti viini onkin meidän päivinämmä aivan toista kuin vaikkapa keskiajalla. Olen kerran saanut tutustua "puhtaan" linjan tuotteisiin

vaeltaessani Athoksen merkillisessä munkkitasavallassa Pohjois-Kreikassa. Sain nauttia viikon aikana useissa luostareissa niiden omia viinejä, mutta kohteliaisuuden vaatimaa huulten kostuttamista pitemmälle en juuri tuntenut halua. Siellä heräsi kiitollisuuteni nykyajan kemiallista tutkimusta kohtaan kaikesta siitä, mitä se on tehnyt viininautinnon hyväksi.

### *Suurostajan edut*

Arvostetut viiniliikkeet pitävät tavallisesti huolta myös tuotteittensa kemiallisesta ja mikrobiologisesta tutkimisesta, ennen kuin lähettävät niitä ostajamaihinkin. Asianomaisen valtakunnan sisällä sen sijaan voi lain edellyttämä kontrolli olla vähäisempää, varsinkin jos tuottajia on runsaasti. Ja tiedämmehän toki, että joissakin maissa on kasvatettu viiniä kellarissa. Tällainen toiminta saattaa kannattaakin siihen saakka, kunnes poliisi paljastaa väärentäjiä pajan. Mutta keinotekoisia juomia ei juuri kukaan lähde kauppaamaan vientiin, koska alkemisti itse tietää varsin hyvin, että myös vastaanottaja tuntee kemiansa. Sen sijaan kuluttaja ei voi noissa maissa olla aina varma, ellei hän hanki taattujen liikkeitten ja välittäjien tuotteita.

Johtavat viiniliikkeet, jollaisten kanssa Alko suurostajana vain voi olla tekemisissä, pitävät itse säännöllisesti huolta tuotteittensa jatkuvasta tarkkailusta ja tutkimuksesta. Ennen kuin kannattaa lähettää viiniä pitkien matkojen päähän Suomeen, on myyjän syytä varmistua, että tuotteiden laatu on moitteeton ja että ne vastaavat tarjousnäytteitä. Viinihuoneelle olisi tuntuva tappio, jos suuret erät, jollaisista yleensä Alkon hankinnoissa on kysymys, jouduttaisiin jonkin puutteen takia joko palauttamaan tai täällä tuhoamaan. Näinkin on joskus sattunut, vahingossa, ei vilpillisenä yrityksenä.

Ostajana on monopoliliike Alko erikois-  
asemassa. Suomi tosin kuuluu pieniin viininkuluttajiin, se ei voi kilpailla suur-



ten, viinitraditioita omaavien maiden kanssa. Mutta noissa maissa on yleensä runsaasti tuontiliikkeitä, niin että jokaisen yksityisen ostajan hankkimat erät ovat suhteellisen vaatimattomia verrattuna niihin määriin, joita kerrallaan hankkii Suomen ainoa viininostaja Alko. Tällaisesta asiakkaasta on pidettävä erityistä huolta, ja arvonannon kyllä havaitsee tuottajamaiden viinihuoneissa. Mikään liike ei hevin tahdo pettää luottamussuhdetta, jonka se kerran on saanut solmituksi Alkon kanssa. Etelän viini-alueilla kiertäessäni on minulle toisen monopoliyhtiön, Yleisradion, edustajana tuntunut lankeavan osa siitä arvostuksesta, jota Alkoa kohtaan kaikkialla tunnetaan.

### *Alko viinin vastaanottajana*

Suomessa alkoholijuomat kuuluvat erityislainsäädännön alaisuuteen. Se ei anna tarkkoja ohjeita viinien eikä muiden väkevien juomien laadusta eikä myöskään määrittele, millaiset lisäaineet ovat luvallisia. Alko noudattaa kuitenkin soveltuvien osin elintarvikelainsäädännön määräyksiä ja seuraa myös lisäaineiden suhteen siinä hyväksytyjä normeja.

Koska on aina pieni mahdollisuus, että Suomeen lähetetyt viinierät eivät ole asianmukaisia, joutuu Alko vastaanottajana suorittamaan ankaran kontrollin. Monopolimme erinomaiset ja kansainvälisestikin kuuluisat tutkimuslaitokset ovat jo pelkällä olemassaolollaan vankka suoja ala-arvoisten tuotteiden maahan-tuontia vastaan.

Valitessaan viinejä niin kuin muitakin alkoholijuomia suomalaisten nautittavaksi Alko joutuu jatkuvasti arvostelemaan sille tarjottujen tuotteiden laatua. Tässä työssä on ehkä tärkeintä aistinvarainen tarkkailu. Alkolla on käytössään ammattimaistajien joukko, joka osallistuu suomalaisille tarjottavan viinilajitelman valikointiin. Suosituksensa se tekee ennen muuta viinin ulkonäön, erityisesti värin, tuoksun ja makuvivahteiden perusteella. Lopulliseen ratkaisuun vaikuttavat luon-

nollisesti monet tarkoituksenmukaisuussyt, ennen kaikkea hintakysymykset ja kaupalliset näkökohdat.

En ryhdy tässä selostamaan viininmaistamiseen liittyvää vaativaa työtä, viitataan vain siihen erinomaisen selkeään esitykseen, jonka Alkon kaupallinen johtaja P. I. Forsius kymmenkunta vuotta sitten julkaisi (Alkoholijuomien laadun arvostelusta, teoksessa Sata vuotta suomalaista viinejä ja liköörejä; Marlin juhla-kirja, Helsinki 1967). Mainittakoon, että tästä kiehtovasta työstä ja sen hienouksista on ulkomailla ilmestynyt runsas kirjallisuus.

Aistinvaraiseen arvosteluun liittyy luonnollisesti monenlaisia yksilöllisiä tekijöitä, joita on pidettävä silmällä lopullista ratkaisua pohdittaessa. Niinpä onkin maistajiin ja heidän reaktioihinsa kohdistettu monenlaisia tutkimuksia; esimerkiksi miten ikä muuttaa värien havaitsemiskykyä, mistä riippuu herkkyyys makean ja happaman erittelyssä, miten tupakointi tai nälän tunne vaikuttavat, mikä merkitys on tottumuksella jne. Ken haluaa näistä seikoista ja Alkossa suoritetuista kokeista enemmän tietoa, lukekoon rakennukseen tässä aikakauslehdessä ilmestyneen Paula Salon asiantuntevan artikkelin Aistimusten osuus alkoholijuomien aromissa (Alkoholipolitiikka 1/1972). Maistajat ovat siis olleet tutkijoiden tarkkailtavina ja maistajien tutkijat vuorostaan tieteellisen kritiikin alaisina. Voiko tässä suhteessa enää kohtuuden nimessä enempää pyytää?

Kemiallisen ja aistinvaraisen tarkastelun lisäksi Alko suorittaa ostamistaan ja sille tarjotuista eristä mikrobiologisen tutkimuksen. Tälläkin selvityksellä on tärkeä merkitys, varsinkin kun kyseessä ovat tuoreet viinit. Hiivojen ja bakteerien määrällä on ratkaiseva vaikutus, ja stabiilisuuden puute merkitsee pilaantuvaa tuotetta. Tasapainoinen viini sen sijaan on hyvin vastustuskykyinen, ja Pasteur sanoikin viiniä hygieenisimmäksi kaikista juomista. Moniin muihin elintarvikkeisiin verrattuna viini lisäksi säilyy suhteellisen hyvin ja on myös esteettisesti miellyttä-

vän näköinen.

Viinin laatuominaisuuksien arviointi ta-  
pahtuu siis etupäässä aistinvaraisesti,  
mutta Alkon laboratoriot ovat ryhtyneet  
tutkimaan aromikomponentteja myös  
kromatografisesti. Tällöin on voitu yksi-  
löidä useita aromiaineita ja saada täten  
eri juomatyyppien aromikuva eksaktille  
pohjalle. Mutta kaikesta huolimatta ais-  
tinvarainen arvostelu on edelleenkin var-  
sinainen perusta, kuten P. I. Forsius  
toteaa edellä mainitussa artikkelissaan:  
”Voidaan kuvitella, että kaikki aromiko-  
konaisuuteen vaikuttavat aineet analy-  
soidaan kvantitatiivisesti ja tulokset syö-  
tetään nerokkaasti ohjelmoituun tietoko-  
neeseen, joka antaa vastaukseksi juoman  
yleiset laatuominaisuudet. Vastaavaan  
tulokseen päästään kuitenkin huomatta-  
vasti nopeammin ja yksinkertaisemmin  
aistinvaraisella arvostelulla sen subjektiivisesta luonteesta huolimatta.”

Kaikesta kemiallisen tutkimuksen ke-

hityksestä riippumatta ratkaiseva siis on  
kuitenkin inhimillinen tekijä, ja viinin  
herättämässä mielihyvässä on aina olen-  
naisena osana se tunnelma ja ympäristö,  
jossa juoma nautitaan.

Jos tekniikan edistyminen, välinpitä-  
mättömyys tai taloudellisen voiton räikeä  
tavoittelu ovatkin saattaneet johtaa vii-  
nintuottajia väärinkäytöksiin eräissä  
maissa, on minulla kuitenkin se vakau-  
mus, että Alko ja kotimainen alkoholiteol-  
lisuutemme ovat vapauttaneet suomalaiset  
siitä vaarasta, joka meitä saattaa vielä  
vaania vanhojen viinimaiden pöydissä.  
Ken ei luota kaikkeen siihen kontrolliin,  
jonka alaisena alkoholijuomat meillä siir-  
tyvät kuluttajalle, hänelle sopii sama ohje  
kuin tyytymättömälle televisionkatseli-  
jalle: on käännettävä katkaisijaa tai  
siirryttävä toiselle kanavalle.

Tärkeintä on kuitenkin aina muistaa,  
että vaarallisin myrkky viinissä on alko-  
holi.